



DS 32



CUT 32



Dichte-Scanner DS 32 Stückeschneider CUT 32

Zur Bestimmung der relativen Dichteverteilung und zum fixgewichtigen Schneiden von Riegeln aus Gärlochkäse in Portionen bei signifikanter Erhöhung der Ausbeute.

Density-Scanner DS 32 Portion Cutting Machine CUT 32

For the determination of relative density distribution and cutting of bars of fermented-hole cheese into fixed-weight portions with significant yield increase.

Сканер плотности DS 32 Машина для порционной нарезки CUT 32

Для определения относительного распределения плотности и нарезки брусков ферментированных сыров с дырками на порции с фиксированным весом, со значительным увеличением выхода продукта

Dichte-Scanner **DS 32** Stückeschneider **CUT 32**

Arbeitsweise

- Einlauf des Käseriegels in den DS 32
- Bestimmung der Dichteverteilung im DS 32
- Wiegen des Käseriegels mit der Riegelwaage
- Längenmessung des Riegels im CUT 32
- Teilen des Riegels im CUT 32 in egalisierte Portionen
- Wiegen der Portionen mit der Portionswaage

Merkmale

- Touchscreen am DS 32 und CUT 32
- Maschinengehäuse aus Edelstahl
- Alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Teile sind aus lebensmittelgeeigneten Materialien.
- integrierte Strahlenschutzabdeckung und automatische Klappen an Ein- und Auslauf des DS 32.
- Einfacher Gurtwechsel
- Die Maschinen entsprechen den EU-Richtlinien für Sicherheit (CE) und den Normen für Hygiene.

Nennleistung im Durchlaufbetrieb
(bei Riegelhöhe 100 mm)
max. 150 Messerhübe/min
(bei Vorschub bis 30 mm)

Formatbereich

min. Schneidvorschub: 5 mm
min. Riegellänge: 150 mm
max. Riegellänge: 950 mm
max. Riegelbreite: 280 mm
min. Riegelhöhe: 40 mm
max. Riegelhöhe: 125 mm

Maße (ca., in mm):

Density Scanner **DS 32** Portion Cutting Machine **CUT 32**

Mode of Operation

- Infeed of the cheese bar into the DS 32
- Determination of relative density distribution by means of DS 32
- Weighing of the cheese bar by means of the bar weigher
- Bar length measuring in the CUT 32
- Cutting to fixed weight portions in the CUT 32
- Weighing of portions by means of the portion weigher

Features

- Touch screens on DS 32 and CUT 32
- Machine casing made of stainless steel
- All parts which come into contact with product are made of food-grade materials.
- Integrated radiation cover and automatic shutters at the infeed and discharge of the DS 32.
- Simple belt change
- The machines conform to European guidelines for safety (CE) and hygiene regulations.

Nominal capacity for continuous operation
(for bar height 100 mm):
max. 150 blade strokes/min
(for advance up to 30 mm)

Format range

min. belt advance 5 mm
min. length of bars 150 mm
max. length of bars 950 mm
max. width of bars 280 mm
min. height of bars 40 mm
max. height of bars 125 mm

Dimensions (approx., mm):

Сканер плотности **DS 32** Машина для порционной нарезки **CUT 32**

Принцип работы

- подача бруска сыра в DS 32
- определение относительной плотности с помощью сканера DS 32
- взвешивание сырных брусков при помощи весов
- замер длины бруска на CUT 32
- нарезка на порции с фиксированным весом на CUT 32
- взвешивание порций на порционных весах

Технические данные

- сенсорные экраны на DS32 и CUT32
- корпус машины сделан из нержавеющей стали
- все части, находящиеся в контакте с продуктом, сделаны из материалов для пищевой промышленности
- встроенная защита от излучения и автоматические затворы при подаче и выгрузке продукта из DS32.
- простая смена ремня
- CUT 32 соответствует Европейским нормам безопасности и стандартам гигиены CE.

Номинальная производительность
(для брусков высотой 100 мм):
макс. 150 ударов ножа/мин.
(при шаге подачи до 30 мм)

Диапазон размеров

мин. шаг ленты 5 мм
мин. длина бруска 150 мм
макс. длина бруска 950 мм
макс. ширина бруска 280 мм
мин. высота бруска 40 мм
макс. высота бруска 125 мм

Размеры (прибл., в мм):

